Министерство здравоохранения РСФСР
Главное санитарно-эпидемиологическое управление
Республиканская санитарно-эпидемиологическая станция

СБОРНИК
ИНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

(МЯСНАЯ И МОЛОЧНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)

(Книга четвертая)

Ижевск 1988

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Главного государственного санитарного врача СССР

А. И. Заиченко

30 марта 1981 г. № 2374-81

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель министра мясной и молочной промышленности СССР

Ю. С. Соколов

1 апреля 1981 г.

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ, ЦЕХОВ И УЧАСТКОВ, ВЫРАБАТЫВАЮЩИХ ДЕТСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Настоящие санитарные правила распространяются на предприятия, цеха и участки, вырабатывающие жидкие, пастообразные и сухие молочные продукты для детей раннего, дошкольного и школьного возраста.

I. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ

1. Производство сухих детских молочных продуктов должно осуществляться на специализированных молочноконсервных комбинатах; производство жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста — на специализированных предприятиях или в специализированных цехах действующих молокоперерабатывающих предприятий, изолированных от основного производства и имеющих отдельный вход; производство молочных продуктов для школьного и дошкольного питания должно размещаться на действующих предприятиях в отдельных цехах или в общем цехе на участке со специально выделенной линией и оборудованием.

2. Для специализированных цехов и участков водоснабжение (горячее и холодное), пароснабжение, энергоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, вспомогательные службы могут быть совмещены с основным производством, если по техническому решению невозможно их изолировать (при условии выполнения п. 20).

3. Территория предприятия должна быть ограждена в соответствии с требованиями строительных норм и правил, с учетом отвода атмосферных, талых вод и вод от смыва площадок и проездов.

4. Расположение зданий, сооружений и устройств на территории должно обеспечивать поступление сырья и вывоз готовой продукции без встречных путей с поступлением топлива, вывозом отходов и т. п.

5. Проездные пути, пешеходные дорожки, погрузочно-разгрузочные площадки должны быть асфальтированы.

6. Свободные участки территории необходимо озеленять древесно-кустарниковыми насаждениями и газонами.

7. Хозяйственная часть территории должна быть отделена от производственной участком зеленых насаждений (деревья, кустарники) шириной не менее 3 м.

8. Для хранения топлива, тары, стройматериалов и т. п. должны быть склады или специально отделенные площадки со стеллажами и навесом на асфаль-

тированном или цементном полу, расположенные в хозяйственной части территории на расстоянии не менее 25 м от производственного корпуса.

9. Для сбора производственных отбросов и мусора должны применяться металлические бачки или металлические контейнеры с плотно закрывающимися крышками (мусороприемники).

Мусороприемники должны быть удалены от производственных и складских помещений на расстояние не менее 25 м и расположены на асфальтированных или бетонированных площадках, площадь которых должна превышать площадь основания мусороприемников на 1 м во все стороны.

Площадка, на которой расположены мусороприемники, должна быть с трех сторон огорожена бетонированной или кирпичной стеной высотой 1,5 м.

10. Вывоз мусороприемников должен производиться ежедневно специализированным автотранспортом через расположенные поблизости ворота. Использование контейнеров или специализированного транспорта, применяемых для транспортировки мусора, для других целей запрещается.

11. После разгрузки мусороприемники должны подвергаться мойке и дезинфекции 10%-ным раствором хлорной извести на отведенном для этой цели месте или пробеливаться известковой кашицей из негашенои или хлорной извести. Дезинфицировать также необходимо и прилегающий к мусороприемнику участок территории (на расстоянии 1 м от него во все стороны).

12. Территория предприятия должна содержаться в чистоте.

Подъездные пути, проезды, проходы, площадки необходимо ежедневно очищать от мусора. В летнее время перед уборкой не реже двух раз в день должна производиться поливка территории и зеленых насаждений; в зимнее время проезды и проходы необходимо очищать от снега и льда.

II. ВОДОСНАБЖЕНИЕ И КАНАЛИЗАЦИЯ

13. Предприятия, вырабатывающие детские молочные продукты, должны быть обеспечены в достаточном количестве водой из городского водопровода или из собственного источника водоснабжения.

14. Выбор источников водоснабжения, места забора воды, а также зоны санитарной охраны источников водоснабжения подлежат в каждом отдельном случае обязательному согласованию с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Минздрава СССР.

15. Вода для технологических, бытовых, питьевых целей, для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, для пастеризационно-охладительных установок, а также вода, используемая для получения пара, охлаждения детских молочных продуктов в автоклавах, непрерывно действующих стерилизаторах и охладителях различного типа, должна удовлетворять требованиям действующего ГОСТ 2874-73 «Вода питьевая».

16. Предприятия, цеха и участки, вырабатывающие детские молочные продукты, рекомендуется оснастить установками типа ОВ-50 для дополнительного обеззараживания воды, используемой на технологические нужды.

17. Для компрессорной установки, вакуум-аппаратов, вакуум-кристаллизато-

ров, гомогенизаторов, заквасочников, а также для полива территории и наружной обмывки автомашин может быть использована техническая вода.

Водопровод технической воды должен быть раздельным от водопровода питьевой воды; трубопроводы и краны должны быть окрашены в отличительный цвет.

18. Вода, использованная в пастеризационно-охладительных установках, собранная в емкости закрытого типа и подогретая в бойлерных установках до температуры не менее 80°С, может быть использована на мойку посуды в столовых, стирку производственной одежды, уборку помещения.

19. Вода питьевого качества должна подвергаться химико-бактериологическому анализу на предприятиях не реже 1 раза в месяц; вода, используемая повторно и оборотно — в сроки, установленные территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы, но не реже одного раза в квартал.

20. Для удаления производственных и хозяйственно-фекальных сточных вод предприятия должны быть канализованы. Канализационная сеть должна присоединяться к общегородской канализации или иметь собственную систему очистных сооружений. Условия спуска и очистки сточных вод подлежат согласованию с местными органами по использованию и охране водных и рыбных ресурсов. Фекальная канализация должна быть отдельной от производственной и иметь самостоятельный выпуск в коллектор.

21. Запрещается без соответствующей очистки сброс в открытые водоемы производственных и хозяйственно-фекальных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев.

III. ОСВЕЩЕНИЕ, ОТОПЛЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ

22. В производственных и подсобных помещениях должно быть предусмотрено естественное и искусственное осещение люминесцентными или электрическими лампами в соответствии с действующими нормами освещенности, приведенными в Санитарных нормах проектирования промышленных предприятий.

23. Не допускается загромождение световых проемов тарой, оборудованием и т. п. как внутри, так и вне здания, а также замена стекол в них непрозрачными материалами.

24. Внутренние оконное и фонарное остекление и рамы должны протираться и очищаться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц; с наружной стороны — не менее 2 раз в год.

25. Разбитые стекла и плафоны необходимо сразу заменять целыми.

Устанавливать в окнах составные стекла запрещается.

26. Электрические лампочки должны быть заключены в закрытые плафоны. Электро-осветительная арматура должна содержаться в чистоте и протираться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в месяц.

27. Отопление и вентиляция помещений должны отвечать требованиям Санитарных норм проектирования промышленных предприятий и Норм проектирования отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха. Нагревательные приборы должны быть легко доступны для очистки от пыли.

28. В производственных цехах и вспомогательных помещениях должна быть предусмотрена естественная механическая или смешанная вентиляция в соответствии с Санитарными нормами проектирования промышленных предприятий.

29. В помещениях, где происходит выделение паров и значительного количества тепла, оборудуют приточно-вытяжную вентиляцию; оборудование и аппаратура, из которых могут выделяться пары, газы, пыль и т. п., должны быть максимально герметизированы или оборудованы местными отсосами.

30. Каждое помещение должно иметь естественное проветривание, если это допускается технологическим процессом. Открывающиеся окна, фрамуги, воздухозаборные отверстия должны быть защищены от мух металлическими или марлевыми сетками.

31. Забор приточного воздуха для производственных помещений должен производиться в зоне наименьшего загрязнения и подвергаться очистке от пыли в масляных фильтрах.

32. Вентиляционные каналы, воздухоотводы от технологического оборудования необходимо периодически, но не реже 1 раза в год, разбирать и очищать их внутреннюю поверхность.

33. Вентиляционные установки и другое оборудование не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

34. Температура воздуха и относительная влажность в производственных помещениях должны соответствовать Санитарным нормам проектирования промышленных предприятий.

35. Учет и регистрация аварийных состояний водопроводов, канализации, электросети, технологического оборудования, контрольно-измерительных приборов и т. д. ведутся в специальном журнале, указанном в приложении № 1.

Продукция, выработанная в смену, во время которой имелись аварийные состояния, не допускается к реализации и хранится в холодильной камере или на складе до решения вопроса о возможности ее дальнейшей реализации начальником ОТК и микробиологом с привлечением в необходимых случаях территориальной санитарно-эпидемиологической службы.

IV. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ

36. У входов в предприятия должны быть сделаны скребки, решетки или металлические сетки для очистки обуви от грязи, у входов в производственные, бытовые и складские помещения — дезинфицирующие коврики, смоченные 0,5%-ным раствором хлорной извести или хлорамина.

37. Для приемки молока должно быть оборудовано отдельное помещение или разгрузочная платформа с навесом, кронштейнами для хранения шлангов, предназначенных для перекачивания молока из цистерн. Перед использованием молочные шланги и штуцеры цистерн должны быть продезинфицированы раствором хлорной извести. После окончания приемки молока шланги должны быть промыты, продезинфицированы, подвешены на кронштейны и зачехлены.

38. На специализированных предприятиях по производству детских молоч-

ных продуктов расфасовка готовых продуктов должна производиться в отдельном помещении, оборудованном бактерицидными лампами.

На действующих молочных предприятиях расфасовку детских молочных продуктов для школьного и дошкольного питания следует производить на специально выделенном оборудовании, или должно быть определено время их расфасовки на общем оборудовании после его санитарной обработки; расфасовка продуктов для детей до 1 года — на специально выделенных линиях.

39. Приготовление кефирной закваски и заквасок на чистых культурах должно осуществляться в сухих и чистых помещениях, оборудованных резервуарами для приготовления каждого вида закваски в отдельных емкостях и оснащенных бактерицидными лампами.

Мойка инвентаря заквасочного отделения должна производиться в изолированном помещении, расположенном рядом с заквасочным отделением.

40. Все внутрицеховые водопроводные, канализационные, паровые, газовые трубы для внешнего отличия должны быть окрашены в условные цвета.

41. На предприятиях и в специализированных цехах по производству детских молочных продуктов стены производственных помещений на всю высоту должны быть окрашены краской светлых тонов, устойчивой к влажной обработке, или побелены.

42. Стены и перегородки помещений гардеробных блоков (за исключением гардеробных для уличной и домашней одежды), кладовых санитарной одежды, уборных и курительных должны быть облицованы влагостойкими материалами светлых тонов (пластик, глазурованная плитка и т. д.), допускающими легкую их чистку и мойку горячей водой с применением моющих средств. При этом стены и перегородки душевых и преддушевых помещений должны быть облицованы: при высоте этажа 3,3 м — на всю высоту помещений, при высоте этажа 4,2 м — на высоту 3 м, а остальных помещений — на высоту дверных проемов. Выше облицовки стены и перегородки должны окрашиваться влагостойкими красками.

43. Побелка или покраска стен и потолков всех производственных, подсобных и бытовых помещений должна производиться по мере загрязнения, но не реже 1 раза в квартал краской светлых тонов. Не допускается отслоение краски в производственных помещениях.

Двери, панели, подоконники и другие окрашенные поверхности подкрашиваются в течение сезона по мере износа краски.

44. При появлении плесени стены, потолки и углы производственных помещений должны немедленно очищаться с последующей облицовкой или покраской с добавлением в раствор фунгицидных веществ, разрешенных к применению органами здравоохранения.

45. Полы в производственных помещениях должны покрываться метлахской плиткой или мраморной крошкой. Они должны быть нескользкими, кислотоустойчивыми, водонепроницаемыми, иметь поверхность без выбоин с уклоном для стока жидкости к трапам, расположенным в стороне от рабочих мест и проходов.

46. В помещениях, предназначенных для хранения готовой продукции, пище-

вых компонентов и вспомогательных материалов не должно быть грязи, избыточной влаги, химикатов и других загрязняющих веществ и предметов: они должны быть сухими, чистыми и хорошо вентилируемыми.

Приготовление растворов пищевых компонентов из муки, сахара, белковых добавок и др. должно производиться в отдельном помещении.

47. Помещения для хранения готовой продукции, вспомогательных материалов и пищевых компонентов не должны иметь постороннего запаха. Хранение ароматических пищевых материалов должно производиться в герметичной таре в отдельном помещении. Хранение непищевых пахучих веществ и материалов совместно с пищевыми не допускается.

Затаренная продукция (ящики, мешки и др. пищевые продукты в таре, кроме консервов) должна храниться на поддонах высотою 25—30 см от пола и 30 см от стен штабелями, с соблюдением проходов между ними.

48. Для борьбы с плесенью коридоры, воздушные каналы с воздухоохладителями обрабатывают антисептолом или раствором хлорной извести, а сильно закупоренные камеры, не поддающиеся обработке указанными средствами,— препаратом Ф-5 (оксидифенолят натрия).

49. В производственных цехах должны быть водоразборные краны на каждые 100 м^2 пола, но не менее одного на цех с подводкой горячей и холодной воды со смесителем.

50. Для мытья рук в производственных цехах должны быть установлены раковины с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабженные мылом, щеточкой, дезинфицирующим раствором, электрополотенцами или бумажными разового пользования. Они должны быть расположены на расстоянии не более 15 м от рабочих мест из расчета 1 раковина на 8—10 человек.

51. Для питьевых целей устанавливают питьевые фонтанчики или сатураторные установки на расстоянии не более 75 м от рабочего места.

52. Хранение в производственных помещениях отходов, инвентаря и оборудования, не имеющего непосредственного отношения к производству, запрещается.

53. Для соблюдения чистоты в производственных помещениях устанавливают педальные бачки или ящики с крышками для сбора санитарного брака (продукции, упавшей на пол, боя стекла). При наполнении на 2/3 объема бачки должны немедленно очищаться, промываться и дезинфицироваться раствором хлорной извести, содержащим 200—250 мг активного хлора в 1 литре.

54. У входа в туалет должен быть коврик, смоченный дезраствором.

Шлюзы перед туалетом должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды, раковинами для мытья рук, раствором хлорной извести, а также электрополотенцами или бумажными салфетками одноразового пользования.

Унитазы должны быть оборудованы педальным спуском.

55. Не допускается в производственных помещениях хранение личной одежды, а также приготовление и прием пищи работниками.

56. Вход в производственные цеха без санодежды и спецодежды, а также посторонним лицам запрещается.

57. Двери в производственные цеха должны оборудоваться замком.

V. БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

58. Бытовые помещения на предприятиях и в цехах, вырабатывающих детские молочные продукты, должны быть оборудованы по типу санпропускников.

59. Специализированные цеха по производству жидких и пастообразных детских молочных продуктов должны иметь отдельные от общезаводских бытовые помещения.

60. Бытовые помещения должны включать: гардеробные, умывальные, бельевую, душевые, туалеты, комнату гигиены женщин, помещения для курения и приема пищи и др. в соответствии с нормами проектирования вспомогательных зданий и помещений предприятий пищевой промышленности.

61. Полы в бытовых помещениях должны быть влагостойкими, с нескользкой поверхностью, светлых тонов. Панели стен и перегородок должны предусматривать возможность легкой очистки и мытья горячей водой.

62. Гардеробные, мужские и женские, рекомендуется оборудовать открытыми шкафами или вешалками для более удобной и тщательной уборки.

63. Выдача чистой санитарной одежды должна производиться каждую смену.

64. Руки работника, выдающего чистую санитарную одежду, должны ежедневно контролироваться йодкрахмальной пробой.

65. Грязная санитарная одежда должна сдаваться в отдельном помещении и направляться для стирки в прачечную.

66. Категорически запрещается использование бытовых помещений для других целей.

V. УБОРКА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ

67. Уборка производственных, бытовых и вспомогательных помещений должна производиться специально выделенным персоналом, не принимающим участие в изготовлении продукции.

68. Один раз в месяц должен быть выделен день или смена для проведения генеральной санитарной уборки, мойки и дезинфекции помещений, оборудования и необходимого текущего ремонта.

69. Текущая уборка производственных помещений должна производиться ежедневно в перерывах между сменами и после окончания работы.

70. Полы следует мыть горячим мыльно-щелочным раствором с добавлением дезинфицирующих средств в конце каждой смены.

После промывки пола вода должна быть удалена; пол содержится в сухом состоянии.

71. Облицованные плиткой панели ежедневно протирают чистыми тряпками, смоченными в мыльно-щелочном растворе, и не реже 1 раза в неделю промывают горячей водой с мылом и дезинфицируют.

72. Трапы, умывальники и водопроводные краны, раковины, урны, емкости с санитарным браком и стеклобоем должны тщательно очищаться, промываться и дезинфицироваться не реже одного раза в смену.

73. Внутрицеховые двери каждую смену должны промываться горячей водой с мылом или синтетическими моющими средствами, дезинфицироваться и протираться насухо. Особенно тщательно следует протирать места вокруг ручек, непосредственно ручки и нижние части дверей. Наружные двери следует промывать по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

74. Ступеньки лестничных клеток промывают по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки.

Перила ежедневно тщательно протирают влажными тряпками и дезинфицируют.

75. Бытовые помещения необходимо ежедневно по окончании работы тщательно убирать: очищать от пыли, полы и инвентарь промывать мыльно-щелочным раствором и горячей водой; шкафы в гардеробных должны очищаться влажным способом и не реже 1 раза в месяц подвергаться дезинфекции путем орошения раствором хлорной извести или протирания тканью, смоченной 0,5%-ным раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим средством.

Все выложенные плиткой панели и окрашенные масляной краской стены должны ежедневно протираться влажной тряпкой, кроме того, не реже одного раза в неделю эти панели должны промываться горячей водой.

Дезинфекцию бытовых помещений следует проводить не реже 1 раза в неделю.

76. Для хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств должны быть предусмотрены кладовые, специальные шкафы или ящики. Уборочный инвентарь (ведра, щетки и пр.) должен быть промаркирован и закреплен за производственными помещениями, гардеробными, подсобными помещениями и др.

77. Санитарные узлы по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют. Унитазы по мере загрязнения очищают от налета солей 10%-ным раствором соляной кислоты и промывают водой.

Для дезинфекции унитазов, водопроводных кранов, ручек дверей в санузлах употребляют раствор хлорной извести, содержащий 250—500 мг/л активного хлора.

Для мойки унитазов целесообразно применять препарат «Сосенка», который является одновременно моющим, дезинфицирующим и озонирующим средством.

78. Для уборки и дезинфекции санитарных узлов должен быть выделен специальный инвентарь (ведра, щетки, совки и т. д.) с отличительной маркировкой.

После окончания уборки весь инвентарь погружается на 2 часа в раствор хлорной извести с содержанием 500 мг/л активного хлора.

79. Уборочный инвентарь для санузлов должен храниться отдельно от уборочного инветаря других помещений. Запрещается использовать его для уборки помещений.

VII. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ОБОРУДОВАНИЮ, АППАРАТУРЕ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ

80. Все технологическое оборудование, прокладки и уплотнения, инвентарь, посуда и тара должны быть сделаны из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности Министерством здравоохранения СССР.

81. Внутренняя поверхность технологического оборудования должна быть гладкой, без шероховатостей, трещин и углублений, недоступных для мойки.

82. Технологическое оборудование должно быть расположено таким образом, чтобы оно не мешало проведению уборки и дезинфекции производственных помещений. Все узлы и детали его должны быть доступны для мойки, дезинфекции и микробиологического контроля.

8. Расстановка технологического оборудования должна производиться в соответствии с технологической схемой, обеспечивать поточность производственного процесса, исключающую встречные потоки сырья и термически обработанной продукции.

Коммуникации молокопроводов должны быть максимально короткими, с минимальным количеством кранов, узлов и Т-образных соединений.

84. Аппараты, резервуары, ванны и др. оборудование, в которых обрабатываются молочные продукты, должны подключаться к канализации с устройством сифонов или через воронки с разрывом струи.

85. Конструкция мешалок в емкостях для тепловой обработки и охлаждения молочных продуктов должна гарантировать тщательное их перемешивание и отсутствие «мертвых зон».

86. Конструкция технологического оборудования должна предусматривать возможность отбора проб продукта на всех без исключения этапах его обработки.

87. Все резервуары для переработки и хранения молока, сливок, молочных смесей и других продуктов должны быть снабжены плотно закрывающимися крышками. Приготовление продукции в открытых резервуарах запрещается.

88. Все технологическое, тепловое, холодильное оборудование и контрольно-измерительные приборы следует содержать в исправном техническом состоянии. Результаты профилактического осмотра и ремонта приборов и оборудования регистрируются в специальном журнале, форма которого приведена в приложении № 2.

VIII. САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ИНВЕНТАРЯ И ТАРЫ

89. На специализированных предприятиях и в цехах по производству жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего возраста мойка и дезинфекция оборудования, контроль за концентрацией использованных средств и поддержание режимов санитарной обработки должны осуществляться в автоматическом режиме.

Система мойки оборудования и трубопроводов должна состоять из нескольких автономных циклов.

— оборудование и трубопроводы из-под сырого молока и непастеризованных растворов пищевых компонентов;

— стерилизаторы, пастеризаторы и оборудование, работающее по общей схеме с ними;

— резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участка производства молочных продуктов, резервуары для творога;

— резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участка производства детских ацидофильных смесей;

— резервуары, молокопроводы, разливочные автоматы участка производства кефира;

— оборудование для творога.

90. На молочноконсервных комбинатах, вырабатывающих сухие детские молочные продукты, а также в цехах и на участках действующих предприятий, вырабатывающих жидкие и пастообразные продукты для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, процесс мойки технологического оборудования должен быть механизированным и осуществляться в соответствии с действующей инструкцией по санитарной обработке оборудования.

91. Снижение концентраций, температуры и времени циркуляции моющих и дезинфицирующих растворов, а также нарушение периодичности мойки категорически запрещается.

92. Для ручной мойки разборных узлов и деталей разливочно-укупорочных автоматов, насосов, кранов и др. должны быть предусмотрены специальные передвижные устройства со штуцером для слива растворов и подставки с укрытием для сушки и хранения чистых деталей.

93. В случае вынужденных простоев оборудования из-за технических неполадок или перерывов в подаче молока в течение часа и более, молоко или смеси должны быть слиты и направлены на повторную пастеризацию, а оборудование и трубопроводы промыты и продезинфицированы.

94. После каждой мойки и дезинфекции оборудование должно быть проконтролировано на отсутствие остатков моюще-дезинфицирующих средств пробой с фенолфталеином и по запаху.

95. Обработка тары для расфасовки детских молочных продуктов должна производиться в соответствии с действующими инструкциями. Чистая тара не должна задерживаться или накапливаться в цехе.

96. Перед заполнением молочными продуктами посуда должна тщательно проверяться на чистоту мойки и на отсутствие посторонних предметов, особенно осколков стекла. Для этой работы необходимо подбирать контролеров с проверенным зрением, причем непрерывная работа контролеров у светофильтров не должна превышать 1,5—2 часов.

97. Процесс мойки оборудования должен быть зафиксирован в журнале по форме приложения № 3.

98. Контроль качества мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря и тары должен осуществляться микробиологической службой предприятия в соот-

ветствии с «Инструкцией по микробиологическому контролю производства жидких и пастообразных детских молочных продуктов» или «Инструкцией по микробиологическому контролю производства на молочноконсервных комбинатах детских продуктов».

99. Микробиологический контроль вымытого оборудования в соответствии с записями в журнале мойки оборудования должен производиться без предупреждения.

100. Результаты микробиологических анализов качества мойки оборудования должны быть отражены в сигнальных листах, вывешены в цехе (участке) и утчены при распределении премий мойщиков оборудования и мастеров цеха (участка).

101. Моющие и дезинфицирующие растворы должны готовиться централизованно и ежедневно контролироваться химической лабораторией в соответствии с инструкцией по техно-химическому контролю и инструкцией по санитарной обработке оборудования.

102. Санитарную обработку и дезинфекцию оборудования должен проводить персонал, не имеющий медицинских противопоказаний к данной работе, прошедший специальное обучение и инструктаж.

103. Мойщики оборудования должны быть обеспечены полным комплектом спецодежды, предохранительными приспособлениями (респираторами, противогазами для работы с концентрированными кислотами, резиновыми перчатками, защитными очками и т. д.), необходимыми химикатами и материалами, а также инвентарем, который должен быть промаркирован.

Инвентарь для мойки и спецодежду следует хранить в специальных шкафах или кладовых.

IX. ОСНОВНЫЕ САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕССАМ

104. Все процессы приемки, переработки и хранения детских молочных продуктов должны проводиться в условиях соблюдения тщательной чистоты и охраны их от загрязнения и порчи, а также от попадания в них посторонних предметов и веществ.

105. Технологический процесс производства детских молочных продуктов должен производиться строго в соответствии с действующими технологическими инструкциями, утвержденными Минмясомолпромом СССР. Все возможные изменения в технологическом процессе должны быть также утверждены Минмясомолпромом СССР.

Ответственность за соблюдение технологических инструкций по производству детских молочных продуктов возлагается на начальника цеха (участка).

106. Контроль производства детских молочных продуктов и выпускаемой готовой продукции должен осуществляться в соответствии с действующими инструкциями по техно-химическому и микробиологическому контролю.

107. Ассортимент детских молочных продуктов должен соответствовать производственным мощностям предприятия и согласован с учреждениями территориальной санитарно-эпидемиологической службы.

108. На специализированные цеха и предприятия по производству детских молочных продуктов молоко должно поставляться со специально подобранных ферм, содержащихся в образцовом санитарно-гигиеническом состоянии и благополучных по инфекционным заболеваниям скота.

109. Предприятие должно периодически (не реже 1 раза в квартал) контролировать санитарно-техническое состояние закрепленных ферм, поставляющих молоко для производства детских молочных продуктов.

110. Приемка молока от поставщиков может производиться только после представления ими ежемесячно справок ветслужбы об отсутствии заболеваний среди животных.

Справки должны находиться на предприятии и предъявляться по первому требованию при проверке.

111. На производство детских молочных продуктов используются молоко, сливки, вспомогательное сырье и материалы, удовлетворяющие требованиям, предусмотренным действующими Н. Т. Д.

112. Принятое молоко должно быть немедленно охлаждено до температуры 2—6 °С.

113. Линии подачи сырого и пастеризованного молока должны быть полностью разделены. Не допускается соединение их трубопроводом, краном и т. д.

114. Нормализация молока обезжиренным молоком или сливками должна производиться перед пастеризацией.

115. Тепловая обработка молока (пастеризация или стерилизация) должна производиться при строгом соблюдении температурных режимов, установленных соответствующими технологическими инструкциями.

116. Гомогенизация молока или нормализованной смеси должна осуществляться после пастеризации. Если по технологическим соображениям гомогенизация проводится после пастеризации, то она должна проводиться в асептических условиях.

117. Приборы и средства автоматизации установок для тепловой обработки молока должны находиться в исправном состоянии, ежедневно контролироваться службой КИП; результаты контроля фиксируются в специальном журнале с указанием причин неисправностей и сроков их устранения.

118. Перед пуском пастеризационно-охладительных установок аппаратчик должен проверить: наличие в приборах диаграммной бумаги и чернил для записи, исправность работы клапана возврата недопастеризованного молока, пишущих узлов приборов, а также системы авторегулирования температуры.

Работа пастеризационно-охладительных установок на продукте разрешается только при исправности всех узлов автоматики.

119. Заполнение диаграмм самопишущих приборов аппаратчики должны производить в течение каждого рабочего цикла в соответствии с «Инструкцией по обслуживанию и контролю работы приборов и средств автоматизации пластинчатых пастеризационно-охладительных установок на предприятиях молочной промышленности», утвержденной Минмясомолпромом СССР в 1971 г.

Диаграммы должны храниться в лаборатории в течение года. Ответственность за их сохранность несет начальник ОТК.

120. Эффективность пастеризации должна контролироваться микробиологическим методом в соответствии с «Инструкцией по микробиологическому контролю производства жидких и пастообразных детских молочных продуктов» или «Инструкцией по микробиологическому контролю производства на молочноконсервных комбинатах детских продуктов», а также химическим методом по ГОСТ 3623—73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации».

Определение эффективности пастеризации химическим методом должно проводиться из каждого танка после его наполнения пастеризованным молоком.

На переработку или на розлив молоко может быть направлено только после получения отрицательной реакции на фосфатазу или пероксидазу (в зависимости от режима тепловой обработки).

121. После пастеризации:

— при производстве сухих детских молочных продуктов молоко должно быть сразу же направлено на переработку;

— при производстве кисломолочных продуктов пастеризованное молоко или смеси должны быть охлаждены до температуры заквашивания и немедленно заквашены;

— при производстве пастеризованных и стерилизованных молочных продуктов молоко или смеси охлаждают до температуры 2—6 °С, после чего их направляют на розлив или на последующую высокотемпературную обработку.

В случае производственной необходимости допускается хранение пастеризованного молока или смеси перед розливом при температуре 2—5 °С не более 6 часов, при температуре 6—8 °С — не более 3 часов.

122. Весь процесс приготовления заквасок, включая сквашивание молока и охлаждение закваски, должен производиться в одной емкости.

123. Производственная закваска должна быть приготовлена беспересадочным способом с применением бакконцентратов или лабораторной закваски, приготовленной на стерилизованном молоке.

124. Не допускается использование любой закваски (сухой, лабораторной или производственной) с истекшим сроком годности, а также производственной закваски с повышенной кислотностью.

125. Направлять закваску в резервуары для сквашивания следует по тщательно вымытым и продезинфицированным трубопроводам.

При использовании небольших количеств закваски допускается перенос закваски в закрытых емкостях. В этом случае перед переливом закваски края емкости должны быть протерты спиртом или профламбированы.

В заквасочном отделении должен вестись журнал движения закваски. Приказом директора должно быть закреплено лицо, ответственное за производство и внесение закваски.

126. Кисломолочные продукты для детей раннего, дошкольного и школьного возраста должны вырабатываться только резервуарным способом.

127. Сметана, творог и сырково-творожные изделия детским учреждениям должны поставляться только собственной выработки. Не допускается поставка этих продуктов, вывезенных с низовой производственной сети.

128. В целях предупреждения попадания в продукцию посторонних предметов поступающее на предприятие молоко должно фильтроваться, очищаться на молокоочистителях; мука, сахар, крахмал и другие сухие компоненты должны просеиваться и проходить через магнитоуловители; солодовые экстракты, растительные масла и другие жидкие компоненты должны проверяться на наличие механических примесей (фильтрование, визуальный осмотр).

Периодически должна проверяться исправность технологического оборудования, особенно в местах скрепления деталей.

Категорически запрещается проведение ремонтных работ и дезинфекция помещения в период работы производственного цеха; не допускается оставлять в производственных цехах ремонтные инструменты.

Во время производственного цикла допускается проведение ремонтных работ оборудования с обязательным их ограждением.

129. Подача тары и упаковочных материалов должна осуществляться через коридоры, экспедицию и другие помещения, в которых не вырабатывается продукция.

Не допускается скопления необработанной тары и хранение упаковочных материалов непосредственно в производственных помещениях.

130. Продукция для школьного и дошкольного питания должна реализовываться преимущественно в расфасованном виде; отпуск нефасованной продукции следует производить в соответствии с заявками детских учреждений в алюминиевых флягах или бидонах емкостью 5—10 л с обязательным их пломбированием.

Категорически запрещается дорасфасовка этих продуктов в торговой сети.

131. Размещение готовой продукции должно быть строго по партиям с указанием даты выработки и номера партии.

132. Температура и влажность в камере или складе хранения готовой продукции, а также порядок хранения и реализации готовой продукции должны контролироваться лабораторией 2—3 раза в смену.

133. Мешки, коробки, бочки и другие закрытые емкости с продукцией, которые частично открывают для отбора проб, после отбора проб должны плотно закрываться для предотвращения возможного загрязнения во время хранения.

134. Весь технологический процесс производства детских молочных продуктов как на специализированных предприятиях и в цехах, так и в цехах и на участках действующих молочных предприятий должен быть оформлен в журналах по установленной форме.

135. Отпуск готовой продукции должен производиться через экспедицию.

Не допускается к реализации продукция в загрязненной, поврежденной упаковке, с нечеткой маркировкой.

Готовая продукция, предназначенная для детского питания, должна оформляться отдельным удостоверением о качестве.

136. На предприятиях, вырабатывающих молочную продукцию для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, должно быть обеспечено проведение ежедневной дегустации молочных продуктов силами специально созданных на предприятиях комиссий, сохранение образцов этой продукции до окончания

сроков ее реализации и ведение соответствующих журналов по форме приложения № 4.

137. Тележки, автокары и др. виды транспорта, используемые для перевозки продукции на предприятии, должны быть в исправном состоянии, чистыми и промаркированными в зависимости от их назначения.

X. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПЕРЕВОЗКЕ ДЕТСКИХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

138. Доставка детских молочных продуктов должна осуществляться прямым перевозом в детские учреждения и раздаточные пункты системы Минздрава СССР, а также через базы и магазины (по согласованию с территориальными учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и торговли).

139. Перевозка сухих детских молочных продуктов должна осуществляться специализированным автотранспортом или железнодорожным транспортом.

Транспортировка жидких и пастообразных молочных продуктов для детей раннего, дошкольного и школьного возраста должна осуществляться в рефрижераторах или специализированным транспортом с изотермическим кузовом. Доставка продукции должна производиться в чистых полиэтиленовых ящиках; при перевозке продукции, расфасованной в мелкую упаковку из комбинированных или полимерных материалов, целесообразно применять групповую упаковку в термоусадочную пленку с последующей упаковкой в чистые ящики.

140. Срок погрузки и доставки жидких и пастообразных детских молочных продуктов при транспортировке их в рефрижераторе не должен превышать 6 ч., специализированным автотранспортом с изотермическим кузовом — не более 2 ч.

141. Транспорт, подаваемый под погрузку детских молочных продуктов, должен быть чистым, в исправном состоянии и иметь санитарный паспорт, выданный районной санэпидемстанцией.

142. Перед погрузкой продуктов транспорт осматривается ответственным лицом, назначенным администрацией предприятия, которое выдает разрешение на его использование для перевозки детских молочных продуктов. Без такого разрешения погрузка не допускается.

143. Шофер-экспедитор обязан иметь личную медицинскую книжку, проходить медосмотр, соблюдать правила личной гигиены и пройти обучение по программе гигиенической подготовки.

144. Молочные цистерны, доставляющие молоко на предприятие, после каждого рейса должны промываться и дезинфицироваться в моечной для автоцистерн в соответствии с действующей инструкцией. После мойки цистерны должны быть опломбированы, о чем делается соответствующая отметка в путевом документе.

XI. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

145. Все, поступающие на работу и работающие на предприятии, должны подвергаться медицинским обследованиям в соответствии с требованиями, установленными органами здравоохранения.

146. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех исследований.

147. Все вновь поступающие работники должны в 5-дневный срок сдать санминимум с последующей отметкой об этом в соответствующем журнале и в личной медицинской книжке. В дальнейшем все работники, включая администрацию и инженерно-технический персонал, независимо от сроков их поступления, должны ежегодно (1 раз в год) проходить проверку знаний санминимума.

148. Не допускаются к работе в цехах по производству детских молочных продуктов лица, страдающие заболеваниями, перечисленными в «Инструкции по проведению обязательных медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.».

149. Подлежат временному отстранению от работы:

— лица, у которых при медосмотре или опросе о состоянии здоровья выявлены повышенная температура тела, боли в животе, бактерионосители, глистоносители и уклоняющиеся от прохождения курса дегельминизации, до оздоровления и получения от врача допуска к работе;

— лица, имеющие в семье или общей квартире, где они проживают, больных острыми кишечными заболеваниями, до окончания проведения специальных мероприятий и представления соответствующей справки от территориальной СЭС;

— лица, болеющие ангиной, имеющие воспалительные процессы глаз, отиты, насморк, кашель, гнойничковые заболевания кожи, ожоги, порезы рук, до выздоровления и получения от врача кабинета медосмотра предприятия допуска к работе.

150. Работники должны приходить на работу в чистой, опрятной одежде и обуви.

Работники производственных цехов перед работой должны принять душ, надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, надеть головной убор (колпак или косынку), тщательно вымыть руки теплой водой с мылом и продезинфицировать их.

151. Не разрешается застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, часы, кольца, значки, сигареты, спички и др.).

152. Запрещается входить в призводственные цеха без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице.

При выходе из здания на территорию и посещении непроизводственных помещений (туалетов, столовой, комнаты приема пищи, медпункта и т. д.) санитарную одежду необходимо снимать; запрещается одевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду.

153. Особенно тщательно работники должны следить за чистотой рук. Ногти на руках нужно стричь коротко и не покрывать их лаком. Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

После посещения уборной мыть и дезинфицировать руки нужно дважды:

в шлюзе перед уборной до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем как приступить к работе.

154. С помощью йодкрахмальной пробы должен быть установлен постоянный контроль за качеством мойки и дезинфекции рук работников производственных цехов (участов) после посещения туалетов, а также перерывов в работе на ручных технологических операциях при изготовлении и расфасовке заквасок и детских молочных продуктов; для этих целей должны быть выделены дополнительные работники.

155. Принимать пищу следует только в столовых, буфетах или других пунктах питания, расположенных на территории предприятия или вблизи него. При посещении столовой необходимо снимать санитарную одежду и оставлять ее в гардеробной, мыть руки до и после еды.

Курить можно только в специально отведенных для этого местах.

XII. МЕРОПРИЯТИЯ ПО БОРЬБЕ С ГРЫЗУНАМИ И НАСЕКОМЫМИ

156. Для защиты сырья и готовой продукции от порчи и загрязнения их грызунами проводятся следующие мероприятия:

а) люки, вентиляционные отверстия, окна в подвальных этажах и др. должны закрываться металлическими сетками с ячейками диаметром не более 0,5 см;

б) щели в местах пересечения стен и потолков трубами, коробами воздухоотводов, электропроводкой должны быть тщательно заделаны цементом, битумом или металлической сеткой;

в) отверстия у отопительных пароводяных труб должны быть заделаны алебастром; норы грызунов заделывают режущей металлической стружкой с цементом;

г) пространство под платформами и эстакадами должно быть доступным для проведения дератизационных работ;

д) из производственных цехов, складов, холодильных камер должны ежедневно удаляться отходы, россыпи сырья и продукции; они должны собираться в плотно закрывающиеся ящики или ведра; не допускается захламленность подсобных помещений, подвалов и чердаков;

ж) истребление грызунов производится механическими (капканы, ловушки и др.) и химическими методами; химическими методами могут пользоваться только специалисты-дератизаторы.

Бактериальные методы борьбы на предприятиях молочной промышленности применять запрещается.

157. Для предупреждения проникновения мух в помещение все открывающиеся окна и наружные двери производственных помещений завода должны быть защищены металлическими или марлевыми сетками.

158. Для истребления мух, залетающих в помещение, проводят мероприятия согласно «Методическому указанию по борьбе с мухами», утвержденному Минздравом СССР.

159. На предприятиях должны проводиться профилактические мероприятия в местах возможного выплода мух:

а) своевременное удаление отбросов и мусора;

б) обработка отбросов и мусора 20%-ным раствором хлорной извести; обработка жидких отбросов может производиться сухой хлорной известью (1 кг на 1 м^2).

160. Все предприятия должны иметь договоры с профдезотделом территориальных санитарно-эпидемиологических станций на проведение мероприятий по борьбе с грызунами и насекомыми.

XIII. ОБЯЗАННОСТИ АДМИНИСТРАЦИИ

Администрация предприятия обязана:

161. Обеспечить подбор кадров, выдвигая на должности мастеров, начальников цехов, технологов, зав. производством, зав. лабораторией, микробиологов только работников, имеющих специальное образование.

162. В производственных цехах и на участках должен работать постоянный контингент рабочих, прошедших обучение по вопросам технологической и санитарно-гигиенической дисциплины; для уборки территории, производственных помещений, мойки и дезинфекции оборудования должен быть выделен специальный персонал. Рабочие территории, цеховые уборщицы к работе, связанной с выпуском детских молочных продуктов, не допускаются.

163. Обеспечить прохождение медицинских обследований работников предприятий в сроки, установленные органами государственного санитарного надзора.

164. Обеспечить для всех работников прохождение занятий и сдачу экзаменов по санитарному минимуму при поступлении на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в год.

165. Неукоснительно выполнять требования санитарного надзора о временном отстранении от работы заболевших работников, не прошедших медицинское обследование в установленные сроки, бактерионосителей, а также о направлении их для дополнительного обследования.

166. Приостанавливать производство продукции при отсутствии надлежащих технических и санитарно-гигиенических условий, необходимых для выпуска продукции гарантированного качества.

167. Незамедлительно устранять нарушения технологических и санитарно-гигиенических режимов производства детских молочных продуктов, отмеченные работниками лаборатории, ведомственной санитарной службой или органами государственного санитарного надзора.

Применять дисциплинарные, административные и другие меры взыскания к лицам, виновным в нарушениях технологической и санитарно-гигиенической дисциплины на предприятии.

168. В случае возникновения желудочно-кишечных заболеваний в населенном пункте администрация предприятия должна провести дополнительные профилактические меры по предупреждению распространения инфекции через молочную продукцию.

169. При сдаче работниками предприятия больничных листов по уходу за детьми требовать одновременно и представления справки о характере заболевания ребенка.

170. Иметь на каждого работника не менее трех комплектов санитарной одежды в соответствии с действующими нормами, обеспечить регулярную стирку и ежедневную смену санитарной одежды.

171. Довести до сведения всех работающих на предприятии данные санитарные правила и требовать неуклонного их выполнения.

XIV. КОНТРОЛЬ И ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

172. Ответственность за выполнение настоящих Правил возлагается на руководителей предприятий и начальников (мастеров) цехов и участков.

173. Виновные в нарушении требований настоящих Правил привлекаются к административной ответственности в установленном порядке.

174. Контроль за соблюдением настоящих Правил осуществляется учреждениями санитарно-эпидемиологической службы Минздрава СССР и санитарной службой Минмясомолпрома СССР.

Директор ВНИМИ **Я. И. Костин**

Зав. Центральной лабораторией микробиологии **Н. С. Королева**

Согласовано

Начальник Упрмолпрома Минмясомолпрома СССР
Ю. С. Шильников

Начальник ВПО «Союзконсервмолоко»
В. Н. Сергеев

Начальник инспекции ветеринарно-санитарной службы
В. И. Касюк

Приложение № 1

ЖУРНАЛ
УЧЕТА АВАРИЙНОГО СОСТОЯНИЯ ВОДОПРОВОДА, КАНАЛИЗАЦИИ, ЭЛЕКТРОСЕТИ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

№№ п/п	Место и характер аварийного состояния	Ассортимент выработанной за смену продукции	Кол-во выработанной за смену продукции	Дата и час установления аварийного состояния	Меры по предупреждению аварийного состояния	Дата и час устранения неполадок	Роспись ответственного за участок лица, устранившего аварийное состояние

Приложение № 2

ЖУРНАЛ
РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ОСМОТРА И РЕМОНТА ПРИБОРОВ И ОБОРУДОВАНИЯ

Дата профилактического осмотра	Перечень осмотренного оборудования	Результаты профилактического осмотра	Отметка об устранении выявленных дефектов	Подпись ответственного лица

Приложение № 3

ЖУРНАЛ МОЙКИ ОБОРУДОВАНИЯ

Дата	Перечень вымытого оборудования	Время мойки	Фамилия мойщика

Приложение № 4

ЖУРНАЛ ХРАНЕНИЯ ОБРАЗЦОВ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата выработки продукции	Наименование продукции	Дата маркировки	№ партии	№ и дата качественного удостоверения	Фамилия мастера, ответственного за выработку продукции	Заключение экспертизы о качестве	Подпись лица, ответственного за сохран. образцов

gost.e-ecolog.ru